

# FATTORIA CASTELLINA



## CHIANTI MONTALBANO DOCG 2006

Principali dati in vigna

Terreno: sabbio-limoso con presenza di scheletro da arenaria

Vigneto: vari appezzamenti aziendali

Superficie: 4,5 ha

Densità impianto: da 2.500 a 4.000 piante per ettaro

Età media: 15 anni

Altitudine media: 250 m.s.l.m.

Orientamento: sud

Resa media per ceppo: 2 kg/pianta

### Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: 100% Sangiovese. Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 35-40 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione per circa 12 mesi in botte piccola di secondo/terzo passaggio. Imbottigliamento con filtrazione a cartucce da 20 µm. Affinamento in bottiglia per almeno sei mesi. Questo vino è il frutto della nostra dedizione appassionata alla pratica biodinamica sia in vigna che in cantina.

### Principali dati analitici all'imbottigliamento

Alcool svolto: 13,11 %

Estratto secco netto: 28,9 g/l

Acidità totale: 5,00 g/l

pH: 3,55

Polifenoli totali: 2453 mg/l

Anidride solforosa totale: 48 mg/l

### Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino brillante con riflessi porpora in unghia. I profumi sono netti e puliti con una nota dominante alcolica e vinosa, piacevole la marasca sotto spirito. Ingresso morbido ancora tannico; a centro bocca si evolve con note fruttate e floreali, lunghe e persistenti; discreta la sapidità.

Produzione: 10.000 bottiglie.



Az. Agr. FATTORIA CASTELLINA

Via Palandri, 27

50050 Capraia e Limite (FI) - Italy

Tel./Fax +39 (0)571 57631

[www.fattoriacastellina.com](http://www.fattoriacastellina.com)

[info@fattoriacastellina.com](mailto:info@fattoriacastellina.com)